

導入機械:WACHTEL ラックオープン COMET ICT

アイヴォリーコンフェクショナリー熊本工場 石塚健太 工場長

11年間マカロンを製造及び管理をしています。現在一日一万五千個のマカロンを製造し展開して、一年目になります。マカロンはフランスの代表的なお菓子で、都市圏でマカロンというケーキのジャンルがスタンダードになっており、そこからマカロンの確立性が見られたので、マカロンの製造に力を注ぐことを決心しました。



バハテル社のオーブンを導入していただいた理由は:

一番の理由はマカロン生産性の向上です。

導入する前は、20枚のラックオーブンをを使い(一回の製造で鉄板一枚25個、合計500個の生産量)、現在では40枚のラックオーブンでの製造になりますので、生産量は以前の倍になります。そして実際に導入する前に、ドイツの現場でマカロンのピエの焼き上がり方を見て、非常に綺麗に焼き上がっていることを確認することが出来ました。一方、ICT機能は火を均等に与えることで、焼きむらがなく、ロスも昔より5%減少しました。製造や仕込みなどの段階での労務改善にも繋がり、生産性が非常に上がりました。



【焼成前】



【焼成後】

この機械にして良かった点は:

一番難しい課題だった季節(湿度)の問題解決が出来ました。6月~9月は特に湿度が高く、焼く前の生地乾燥が足りないと表面が割れやすい状態でしたが、WACHTELラックオープン COMET ICTを9月中旬に導入してからは、季節関係なく綺麗に焼くことが出来ます。更に昔は生地をよく乾燥してから焼きますが、現在はそれほど乾燥しなくてもきれいに焼くことが出来ます。更に上から下まで風がキレイに回り、熱も上下均等になりますので、マカロンの表面も割れないことからWACHTELラックオープンCOMET ICTの素晴らしさが非常に感じられます。

ICTシステムはパンや菓子の焼成に一番効果のある赤外線を効率よく発生させて焼成する仕組みです。赤外線の中でも限られたごく一部の波長が素晴らしい効果を発揮します。

ICTの波長領域
INFRA CERAMICS TECHNOLOGY

焼成時間を短縮!
焼成時間が平均30%短縮されます。

ボリュームが増大!
水分をたっぷり含んで焼くので、ふっくらとボリュームよく焼き上げられます。

生焼けの心配いらず!
中心から焼くため生焼けの心配無用。外側が色づきだしたら内側は完全に火が通っている状態です。

ICTが今発注した遠赤外線が直形表面を回り掛け、12mm内部で赤外線が吸収され、5分以内で中心部温度を96℃まで上昇させます。

中心部が乾燥されデンブンの水化が進むと、内部に蓄積している水分が外部に移動します。蒸気からオープンに大量の水分が出て乾燥がよくなります。

生地内部の水分移動が激しく(デンブンの水化が完全に終わる)と表面の色がつかぬままです。このとき内部はすでに火が通っています。